

Solomillo de cerdo a la malagueña

Ingredientes:

1 Kg de solomillo
1 zanahoria
1 cebolla
100 gr de guisantes
50 gr de harina
huevos duros
manteca
mantequilla
harina
zumo de limón
nuez moscada
caldo
sal.

Preparación:

Se prepara el solomillo de cerdo, previamente sazonado, en una cazuela al fuego o metiéndolo en el horno con manteca, zanahoria y cebolla.

Aparte se hace una salsa con mantequilla puesta al fuego en una sartén. En ella se fríe otra cebolla picada. Cuando esté dorada, se le vierte harina, zumo de limón, nuez moscada rallada, caldo y sal.

Se pasa todo por el chino, añadiéndole después huevos duros picados, guisantes y unos taquitos de jamón.

Se trincha el solomillo de cerdo y se sirve, caliente, cubierto con la salsa anterior.